31e Année. — Tome LX — N° 1548 — Paris, 28 Février 1924.

REVUE DE VITICULTURE

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — LEUR SENS SE PRECISE ET LEUR PROTECTION S'AFFIRME

L'importance du rôle joué par les appellations d'origine sur le marché des produits vinicoles n'est plus guère contestée de nos jours. Lorsqu'un pays est en mesure d'offrir au monde des produits d'une qualité et d'une renommée telles que celles qui appartiennent à nos grands produits vinicoles, il doit évidemment faire tous ses efforts pour les défendre contre la concurrence déloyale. Voilà une vérité qui n'a pas triomphé chez nous sans quelque peine; mais on peut dire que, depuis le vote de la loi du 6 mai 1919, elle n'a plus été méconnue, ni dans les actes du Gouvernement, ni dans ceux des représentants autorisés de la production ou du commerce.

La défense présentera toutefois des points faibles, aussi longtemps que les dénominations désignant les produits à protéger n'auront pas été rigoureusement définies. Il a appartenu à l'Administration, entre 1908 et 1911, de donner de telles définitions, en délimitant les régions productrices ayant un droit exclusif aux appellations d'origine; c'est aujourd'hui aux tribunaux qu'il appartient de le faire, sur l'initiative des producteurs eux-mêmes.

*
* *

Alors que s'achève la cinquième année, depuis la mise en vigueur d'une législation spéciale aux appellations d'origine, il paraît intéressant de dresser en quelque sorte le bilan des résultats obtenus.

Il nous reste, du régime précédent, un certain nombre de décrets de délimitations, confirmés par la nouvelle loi, en tant qu'ils donnent aux producteurs des régions délimitées le droit d'user des différentes appellations visées par ces décrets. Ainsi en est-il pour le Champagne (décrets du 17 décembre et du 7 juin 1911), pour le Cognac (1er mai 1909), pour l'Armagnac (25 mai 1909), pour le Banyuls (18 septembre 1909), pour la Clairette de Die (21 avril 1910) et pour le Bordeaux (18 février 1911).

D'importantes régions, la Bourgogne, l'Anjou, la Touraine, etc., restaient donc dépourvues de toute définition légale des appellations les concernant. Dans d'autres régions (Cognac, Bordeaux), la définition des sous-appellations n'avait pas été envisagée.

Nous verrons que des progrès très appréciables ont été réalisés depuis 1919, mais que nous sommes cependant loin encore du but auquel il faut tendre et qu'il est indispensable d'atteindre prochainement, si nous ne voulons pas perdre les avantages déjà obtenus, notamment dans le domaine des relations internationales. Il est évident, en effet, que l'étranger ne reconnaîtra et ne protégera nos appellations d'origine, comme nous lui demandons de le faire, que si ces dernières ont une signification bien déterminée.

Les premiers effets de la loi de 1919, au point de vue des délimitations, ont porté principalement sur les appellations concernant des eaux-de-vie (1). On sait que, pour celles-ci, comme pour le Champagne, une prescription d'un an permet aux producteurs d'acquérir un droit définitif aux appellations revendiquées par eux et non contestées dans ledit délai.

Dans la région bourguignonne, les appellations *Marc de Bourgogne*, *Marc du Beaujolais*, *du Mâconnais*, *de Clos-Vougeot*, *de Vosne-Romanée*, *de Morgon*, *des Côtes-du-Rhône* et *de l'Hermitage* ont fait l'objet de nombreuses déclarations non contestées et sont, par suite, acquises aux déclarants.

Dans les Charentes, l'appellation *Grande-Champagne* est acquise dans les mêmes conditions aux eaux-de-vie originaires de certaines communes de l'arrondissement de Cognac. C'est le début d'une utile délimitation des sous-régions de la région de Cognac, dont n'avait pas tenu compte le décret du 1er mai 1909. Nous trouvons dans la Charente-Inférieure, une appellation *Eau-de-vie de La Rochelle*, pour désigner des eaux-de-vie originaires de l'île de Ré.

Enfin, un certain nombre de communes de l'Hérault jouissent sans conteste de l'appellation *Eau-de-vie de Faugères*.

*
* *

Parmi les vins, le *Champagne*, seul, se trouve placé, comme les eaux-de-vie, sous un régime de prescription au point de vue des délimitations régionales. Un certain nombre de communes de Seine-et-Marne et de l'Aube ont acquis dans ces conditions le droit à l'appellation « Champagne », que ne leur avait pas accordé la délimitation administrative (2). Deux communes de l'Aube ont obtenu des jugements devenus définitifs qui leur reconnaissent le même droit (3). La Cour de Cassation est saisie d'un pourvoi relatif aux droits de la majeure partie des autres communes du département de l'Aube, sur lequel elle se prononcera sans doute prochainement.

*
* *

Si nous passons en revue les principales autres régions viticoles de la France, du Nord au Midi, nous constatons que l'appellation « *Bourgogne* », non définie administrativement, a fait l'objet d'un certain nombre de déci-

(1) On trouvera dans les brochures publiées périodiquement par l'Administration de l'Agriculture, sous le Titre « Etat des délimitations régionales », des renseignements détaillés sur les délimitations et définitions actuellement réalisées.

(2) Ce sont Citry, Méry, Nanteuil-sur-Marne, Saacy et Sainte-Aulde (S.-et-M.), Lignol-le-Château, Mussy-sur-Seine, Plaines, Saint-Auge et Saint-Usage (Aube), cf. Etat des Délimitations régionales, fascicule II, p. 5.

(3) Ce sont Bragelogne et Vitry-le-Croisé, cf. Etat des Délimitations régionales, fascicule II, p. 5.

sions qui en reconnaissent l'usage aux récoltants des arrondissements de Mâçon, de Villefranche-sur-Saône et de Chalon-sur-Saône. Il ne semble d'ailleurs pas qu'il doive se produire des divergences de vues importantes, au sujet de la délimitation générale de la Bourgogne. Il est néanmoins à souhaiter que nous possédions prochainement une telle délimitation.

Les appellations de sous-régions ou de crus seront susceptibles d'être plus discutées.

Enregistrons les délimitations du « *Beaujolais* », du « *Mâconnais* » (appellations « *Mâcon* », « *Mâconnais* », « *Côté mâconnaise* »), de la « *Côte Chalonnaise* », du « *Mercurey* », du « *Pouilly* », du « *Montrachet* », du « *Chablis* ».

En descendant vers le Sud-Ouest, nous rencontrons les importants vignobles des bords de la Loire, où le « *Saumur* » a fait l'objet d'une décision judiciaire en 1922. Les appellations « *Anjou* » et « *Vouvray* » auront sans doute bientôt leur tour.

L'application de la loi du 6 mai 1919 a donné des résultats très importants dans le Bordelais. Si elle n'a pas apporté de modification à la délimitation résultant du décret du 18 février 1911 et concernant l'appellation générale « *Bordeaux* », elle a permis de définir un certain nombre d'appellations particulières. « Saint-Emilion » s'étend aux sept communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion et peut s'ajouter aux noms de deux communes voisines et d'un vignoble dépendant de la commune de Libourne pour former les appellations « *Montagne Saint-Emilion* », « *Saint-Georges Saint-Emilion* » et « *Sables Saint-Emilion* ». « *Pomerol* » peut être utilisé en combinaison avec le nom de la commune de Lalande pour former l'appellation « *Lalande de Pomerol* ». L'appellation « *Saint-Julien* » ne s'applique pas au delà des limites du territoire de la commune de ce nom. La production du « *Médoc* » ne se fait que dans la partie orientale de la presqu'île qui s'étend sur la rive gauche de la Gironde, entre la Jalle de Blanquefort et Soulac. « *Sauternes* » désigne, outre les vins de la commune de ce nom, ceux des communes de Barsac, Preignac, Fargues et Bommes.

« *Bergerac* », « *Gaillac* » et « *Montravel* » sont des appellations reconnues applicables aux vins originaires des arrondissements de Bergerac et de Gaillac.

Les deux régions du « *Minervois* » et des « *Corbières* » ont enfin fait reconnaître leur droit exclusif à ces appellations d'origine.

Il n'a pas été touché à la délimitation du « *Banyuls* » résultant du décret du 18 septembre 1909. De même, la « *Clairette de Die* » conserve les limites territoriales que lui a assignées le décret du 21 avril 1910.

Le tour de France que nous venons de faire nous a permis de constater qu'un réel effort a été accompli depuis 1919 par les Syndicats de viticulteurs. On trouvera dans les brochures intitulées « Etat des délimitations régionales », publiées par l'Administration de l'Agriculture, des indications qui ne pouvaient trouver ici leur place, sur la portée exacte des appellations d'origine dont il vient d'être question.

***

Certaines juridictions ont défini les appellations d'origine en tenant compte uniquement de l'*origine géographique* des produits et en proclamant, parfois, que la loi ne leur permet pas d'agir autrement. Telle est la thèse qui a été admise, notamment, dans des arrêts de la Cour d'Appel de Paris et de la Cour de Cassation (1).

Le danger immense que fait courir à notre production nationale une telle interprétation de la loi destinée à protéger les appellations d'origine n'a pas échappé aux viticulteurs ni aux négociants. La Commission consultative des grands crus, créée par le Ministre de l'Agriculture il y a un peu plus d'un an, a jugé nécessaire d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur ce danger, contre lequel elle croyait qu'il y avait lieu de demander au législateur d'intervenir au plus tôt (2).

L'article premier de la loi du 6 mai 1919 interdit cependant de faire emploi d'une appellation d'origine « contrairement à l'origine du produit ou à des usages locaux, loyaux et constants ». N'est-ce pas fonder le droit aux appellations d'origine, en dernière analyse, sur les usages, qui fixent aussi bien l'origine géographique que les conditions de production et les qualités des produits auxquels s'appliquent lesdites appellations? Nullement, répondent des juristes très autorisés, il s'agit ici des usages qui déterminent l'aire géographique de production et non d'autre chose, des usages qui permettent, par exemple, de donner le nom de « Chablis » à des vins originaires des communes voisines de celle qui porte ce nom, de donner le nom de « Bordeaux » aux vins du département de la Gironde.

Forts d'une telle jurisprudence, des gens malavisés, peu scrupuleux aussi, pourraient, semble-t-il, prétendre récolter du Sauternes dans les « palus » ou appliquer les noms les plus ronflants de la Bourgogne à des vins issus de producteurs directs.

Les Tribunaux d'Auxerre et de Tonnerre (3) viennent de donner, par contre, du texte de la loi du 6 mai 1919 rappelé plus haut, une interprétation toute différente. « L'origine d'un vin, ont-ils déclaré, et, par suite, son appellation sont déterminées par le climat, les procédés de culture et de vinification, le mode de plantation (en côte, en plaine ou sur plateau), l'exposition, mais surtout le cépage et la nature du sol. » Il ne suffit donc pas de fixer les limites de la région dont les produits peuvent être désignés par une appellation d'origine, pour avoir défini cette appellation dans des conditions satisfaisantes. Il faut encore déterminer les conditions de production qui assurent au produit ses qualités essentielles.

C'est à permettre, en ce sens, une définition complète des appellations

(1) Cour de Paris, 16 février 1923 (aff. Champagne, Gazette des Tribunaux, 14 et 15 mai 1923). — Cassation (ch. Criminelle), 7 juillet 1923 (Gazette du Palais, 10 novembre 1923).

(2) Nous signalons plus loin le projet de loi qui vient d'être déposé à ce sujet.

(3) Tribunal de Tonnerre, 27 juillet 1923. Tribunal d'Auxerre, 24 oct. 1923.

d'origine que tend, dans l'une de ses plus importantes dispositions, le projet de loi modifiant la loi du 6 mai 1919 qui vient d'être déposé par le Gouvernement.

Quoi qu'il en soit, les garanties données aux grands crus qui sont l'une des richesses et des gloires de la France vont se fortifiant tous les jours, que ce soit au point de vue de la réglementation intérieure ou de l'adhésion des puissances étrangères au principe du respect des appellations d'origine. Nous essaierons prochainement de montrer les progrès très réels qui ont été accomplis, à ce dernier point de vue, au cours des dernières années.

J. L.

LES VINS ET LA GLYCERINE

L'addition de glycérine à du vin constitue une infraction au décret du 19 août 1921, parce que la glycérine n'est pas comprise dans la nomenclature des produits œnologiques licites.

La glycérine n'est cependant pas une matière étrangère au vin, elle s'y trouve naturellement ainsi que dans toute boisson fermentée. La présence de glycérine parmi les produits de la fermentation alcoolique est connue depuis fort longtemps et ce n'est qu'à la suite de travaux assez récents, qu'on a pu expliquer le processus physiologique donnant naissance à la glycérine dans les milieux sucrés soumis à l'action du ferment alcoolique.

Il est intéressant de signaler ici, qu'à la suite de ces travaux, on a cherché et réussi à obtenir par fermentation alcoolique des rendements en glycérine correspondant à 45 % du poids de sucre mis en œuvre. Les Allemands ont pu ainsi, pendant la guerre, se procurer la glycérine indispensable à la fabrication de certaines poudres et explosifs, ce qui leur eût été impossible s'ils avaient dû l'obtenir par saponification des corps gras.

Il ressort de cette digression que la quantité de glycérine produite au cours de la fermentation alcoolique n'est pas constante, et qu'elle est variable suivant les conditions de l'opération; les conditions de la fermentation du moût de raisins étant toujours très voisines, il en résulte que la production de glycérine varie dans des limites très étroites, en rapport avec la richesse saccharine du moût ou ce qui revient au même, en rapport avec le degré alcoolique du vin obtenu. Il existe, cependant, des exceptions classiques et des vins absolument naturels arrivent à contenir des proportions de glycérine beaucoup plus élevées que celles produites au cours des vinifications habituelles. Cet excès de glycérine se rencontre dans les vins provenant de raisins ayant subi, au vignoble, l'influence de certaines moisissures. Tel

(1) Chambre des Députés, 28 janvier 1924, n° 7051.

est le cas des vins provenant de raisins atteints de « pourriture noble ». Sous l'action de la moisissure, le jus sucré contenu dans les raisins a subi une certaine transformation chimique avec production de glycérine aux dépens du sucre. Le moût provenant de tels raisins renferme déjà, avant d'être soumis à la vinification, une quantité de glycérine à laquelle viendra s'ajouter celle produite par fermentation alcoolique. C'est en grande partie, à cet excès de glycérine que le vin de Sauternes doit ses qualités moelleuses; il en est de même des vins les plus fameux du Rhingau. Le Montrachet qui est le vin blanc le plus réputé de la Bourgogne et qui ne redoute la comparaison avec aucun des vins blancs les plus renommés, eut lui-même les faveurs de la pourriture noble dans certaines grandes années.

La glycérine contribue pour une large part aux qualités organoleptiques des boissons fermentées en général et des vins fins en particulier. Dans le but d'améliorer certains vins, il était tout indiqué de renforcer la dose de glycérine naturelle par une addition ménagée de glycérine pure. Cette pratique assez répandue, il y a quelques années, alors que les lois ne l'interdisaient pas, avait lieu, non dans un but de tromperie, mais uniquement dans le but de flatter les goûts de la clientèle.

Peut-on prétendre que la glycérine est un produit nocif? Une telle prétention conduirait à considérer le vin comme un produit nocif. On pourrait supposer que si la quantité normale de 4 à 8 grammes par litre ne peut produire aucun trouble dans les fonctions physiologiques il n'en serait peut-être pas de même avec des proportions plus élevées. En limitant à ces chiffres l'inocuité de la glycérine, on serait amené à considérer, comme nuisibles à la santé, des vins comme le Sauternes et le Montrachet où la dose de glycérine peut atteindre 20 grammes. Mais il y a plus : La glycérine a été employée à la dose journalière de 60 grammes, comme aliment d'épargne chez les tuberculeux.

On peut conclure de ce qui précède, que si la glycérine ne figure pas dans la liste des produits œnologiques autorisés, c'est par suite d'une lacune regrettable, ne correspondant à aucune nécessité. Dans presque tous les cas, une addition de glycérine à du vin tend à l'amélioration du produit et si elle est illégale, il est bien difficile d'y relever une intention frauduleuse. Le négociant ou le producteur qui cherche à satisfaire les goûts de sa clientèle en améliorant ses produits, ne peut être prévenu de tromperie, si l'on veut bien se faire une opinion en dehors de la contingence des textes.

M. Martini,

Directeur de l'Institut Œnologique de Bourgogne.

AUTOUR DE LA PROHIBITION EN NORVEGE

Les idées anti-prohibitionnistes font partout de sensibles progrès, aux Etats-Unis, en Norvège, etc. Pour leur donner satisfaction dans ce dernier pays, le Ministre des Affaires sociales avait songé à atténuer légèrement le contrôle antérieur; en vue de dispenser les médecins de la distribution de l'eau-de-vie pour les cas éventuels de maladie, il avait proposé d'autoriser l'achat, par chaque personne adulte présentant les conditions habituelles de moralité, d'une quantité d'une demi-bouteille d'eau-de-vie ou de boissons alcooliques similaires, par trimestre. Cette dérogation à la prohibition générale résultant des décisions ministérielles, dont la principale datait du 5 décembre 1919, aurait permis aux familles de faire face aux éventualités de maladie qui se produiraient; par contre le Ministre des Affaires Etrangères avait voulu imposer aux médecins l'obligation de ne plus ordonner d'alcool que dans les cas de maladie dûment constatés.

Les débats du Parlement norvégien au sujet du projet de loi présenté par le Ministre des Affaires sociales, ont fourni aux groupes conservateurs, en progrès actuellement, l'occasion de renouveler leurs protestations contre les restrictions en vigueur, attentatoires à la liberté individuelle, et de préconiser avec plus de force que d'habitude, semble-t-il, le retour à un régime de liberté contrôlée.

Malheureusement, la majorité qui est toujours susceptible de se former sur les questions de prohibition, fit rejeter les clauses essentielles du projet de loi, — celles qui auraient autorisé la distribution périodique des petites quantités d'alcool sans ordonnances — et ne laisse subsister que l'accessoire, c'est-à-dire la restriction apportée aux droits de prescription des médecins.

Il en résulte que cette loi, dont nous donnons ci-dessous le texte, aura pour résultat d'aggraver un contrôle fort rigoureux déjà, bien que le but de ses promoteurs ait été au fond tout différent.

Loi norvégienne sur l'eau-de-vie destinée à des usages médicaux

Article premier

On comprend par « eau-de-vie » l'alcool préparé, mélangé ou non mélangé. Les vins d'une teneur alcoolique supérieure à 21 % doivent être considérés comme eau-de-vie. Les liquides qui, par leur dénaturation ou pour d'autres causes, ne peuvent pas être employés pour provoquer l'ivresse, et les liquides auxquels n'a été ajoutée que la quantité d'alcool nécessaire à leur préparation, leur dissolution ou leur conservation, ne sont pas considérés comme eaux-de-vie.

D'autres liquides et mélanges peuvent être exceptés de l'application de cette loi par le Roi ou son mandataire.

ART. 2

Il ne doit pas être prescrit par une ordonnance de médecin, pour un même client, plus d'une demi-bouteille d'eau-de-vie (environ 325 grammes). Si l'eau-de-vie prescrite contient plus de 50 % d'alcool en volume, la quantité ne doit pas être supérieure à 200 grammes.

Entre l'émission de deux ordonnances pour le même client, il doit s'écouler un délai de trois jours au moins.

Dans des cas exceptionnels, un médecin peut déroger à cette règle de délai ou bien ordonner des quantités supérieures à celles qui sont fixées dans le premier alinéa de cet article.

Le médecin doit, avant de donner une ordonnance, s'assurer d'une façon justifiable, qu'il existe un état de maladie ou de souffrance chez le demandeur.

Les dispositions ci-dessus s'appliquent également aux médecins autorisés à livrer des produits médicaux contre paiement.

Ces dispositions doivent également être observées dans le cas où le malade s'adresse à plusieurs médecins.

Le Roi décidera, sur les propositions d'un Conseil compétent, ce qu'il faut comprendre parmi les cas exceptionnels mentionnés au troisième alinéa de cet article.

Ce Conseil sera composé de trois médecins nommés par le Roi pour deux ans à la fois. Deux de ces médecins seront choisis parmi 4 médecins proposés par la Faculté de Médecine. Les membres de ce Conseil auront droit sur le Trésor aux indemnités que décidera le Roi.

ART. 3

Toute ordonnance d'eau-de-vie sera établie sur une formule conforme aux prescriptions du Roi ou de son mandataire; elle devra indiquer le nom, l'âge, la situation et l'adresse du malade.

La formule sera composée de deux parties: une partie détachable pour l'ordonnance et un talon sur lequel sera inscrite la quantité d'eau-de-vie ordonnée.

Le talon devra, en outre, contenir, le cas échéant, les causes exceptionnelles prévues au troisième alinéa de l'article 2.

Le médecin devra, aux époques fixées par le Ministère, envoyer les talons utilisés au Conseil Médical.

Les formules seront fournies au compte de l'Etat. Le Roi ou son mandataire établira les règles précisant les dispositions ci-dessus et déterminera les rapports que les médecins traitants seront tenus de fournir.

ART. 4

Aucun pharmacien ni aucun membre du personnel d'une pharmacie ne doit:

1° Livrer de l'eau-de-vie sur une ordonnance datant de plus de trois mois;

2° Délivrer des quantités supérieures à celles mentionnées sur l'ordonnance;

3° Exécuter une ordonnance qui n'est pas établie dans les règles prescrites sauf dans les cas exceptionnels d'urgence déterminés par le Roi;

4° Exécuter une ordonnance lorsque le porteur est en état d'ivresse, ou quand l'aspect de l'ordonnance ou d'autres circonstances permettent de croire que celle-ci est falsifiée.

Dans le dernier cas, l'ordonnance doit être retenue et le médecin au nom de qui elle a été faite doit être prévenu.

Art. 5

On ne peut exécuter qu'une seule fois la même ordonnance, le Ministre peut cependant, dans certains cas, autoriser des dérogations à cette règle.

Celui qui exécute des ordonnances d'eaux-de-vie doit les conserver. Celles-ci sont expédiées, classées par chaque médecin aux époques prescrites par le Ministère.

Des règlements plus précis au sujet du contrôle seront donnés par le Roi.

Art. 6

On ne doit pas :

1° Demander à un médecin une ordonnance en donnant de faux renseignements (par exemple sur le domicile et la maladie), ou en se déclarant faussement malade, ou par tout autre moyen ;

2° Si, au cours des quatre dernières semaines, on a reçu d'un médecin une ou plusieurs ordonnances, en demander une autre à un autre médecin sans lui faire remarquer le fait ci-dessus ;

3° Essayer d'acheter des quantités supérieures à celles qui sont mentionnées sur l'ordonnance ;

4° Céder à une autre personne une ordonnance, ni, exception faite du cas de nécessité absolue, les médicaments alcooliques obtenus à l'aide d'une ordonnance ;

5° Ces règles s'appliquent également aux demandes d'alcool adressées à des médecins autorisés à vendre des médicaments et à l'utilisation des produits par eux délivrés.

Art. 7

Le Roi peut resteindre ou, pour un certain temps, supprimer conformément à l'avis du Conseil compétent mentionné à l'art. 2 le droit qu'a un médecin de prescrire de l'alcool, si, étant donné l'importance de sa clientèle l'on a lieu de supposer qu'il abuse de ce droit.

Dans les cas où un médecin a la faculté de livrer de l'eau-de-vie, le Roi peut, dans un cas analogue, conformément à l'avis du Conseil, fixer la quantité que ce médecin aura le droit d'acheter.

Avant d'émettre un avis, le Conseil doit avoir donné au médecin la possibilité de s'expliquer.

Art. 8

Les ordonnances d'un médecin relatives à l'eau-de-vie et les talons prévus à l'art. 3 peuvent servir de preuves en cas de poursuites criminelles.

Les mêmes règles s'appliquent aux rapports des médecins autorisés à livrer les médicaments et des médecins des institutions médicales.

ART. 9

Pour utilisation sur les bateaux norvégiens naviguant dans les mers arctiques et naviguant au long cours, le capitaine a le droit d'obtenir sans ordonnance d'un médecin une demi-bouteille (env. 325 gr.) d'eau-de-vie pour chaque homme de l'équipage. Ce médicament doit être convenablement tenu sous clef par le capitaine.

Pour les absences de longue durée des quantités supérieures pourraient être délivrées.

Des règles plus précises, notamment sur l'époque à laquelle une nouvelle livraison peut être faite à un même bateau, sont fixées par le Roi ou par son mandataire.

ART. 10

Pour l'usage médical des membres d'une expédition qui est supposée devoir séjourner pendant une longue période hors des frontières du pays sans avoir l'occasion de se procurer d'eau-de-vie, le Roi ou son mandataire peut autoriser exceptionnellement l'achat d'une quantité fixée, proportionnelle au nombre des membres de l'expédition et à la durée de l'absence.

ART. 11

Pour l'usage médical des institutions médicales, le médecin en chef ou le médecin qui est son mandataire peut se faire livrer de l'eau-de-vie (ou de l'alcool pur) proportionnellement aux besoins de l'établissement. L'approvisionnement doit être tenu sous clef. L'ordonnance ou la réquisition doit porter le nom de l'établissement.

Le médecin doit, aux époques fixées par le Ministère, envoyer le talon des ordonnances ou la copie des réquisitions au Conseil médical, ainsi qu'un relevé de la consommation et des stocks de ces médicaments pendant la période envisagée.

S'il y a des raisons de croire que le droit de délivrer des ordonnances a été outrepassé, le Roi peut, conformément à l'avis du Conseil compétent, fixer la qualité d'eau-de-vie ou spiritueux qui peut être acheté par l'institution.

ART. 12

La quantité d'eau-de-vie ou d'alcool à employer pour le traitement des animaux, pouvant être délivrée sur une ordonnance de vétérinaire, doit être fixée par le Roi, conformément à l'avis du Conseil compétent.

Ce Conseil doit être composé de trois vétérinaires, nommés par le Roi pour deux ans à la fois et sur la proposition des autorités que le Roi doit déterminer. Les membres de ce Conseil ont droit à une indemnité fournie par le Trésor public, et dont le montant est fixé par le Roi.

Le Roi peut, conformément à la proposition du Conseil compétent ordonné aux vétérinaires de n'employer que certaines sortes d'eaux-de-vie déterminées soit d'une manière générale, soit par espèces d'animaux.

Entre l'émission de deux ordonnances pour le même animal trois jours au moins doivent s'écouler.

Dans des cas exceptionnels, le vétérinaire peut s'écarter des règlements prescrits sur le temps et la quantité.

Le Roi décide ce que l'on doit entendre par « cas exceptionnel » après l'avis du Conseil compétent.

Tout vétérinaire doit, avant de prescrire l'ordonnance, s'être assuré par lui-même qu'il existe un état de maladie ou de douleur.

S'il est à supposer qu'un état de maladie analogue pourra se manifester dans l'avenir le plus proche dans les autres animaux d'un troupeau, le vétérinaire a le droit d'ordonner les mêmes remèdes pour le traitement de ces animaux.

Les règles ci-dessus s'appliquent également aux vétérinaires autorisés à vendre des remèdes et doivent être suivies également si le bénéficiaire de l'ordonnance s'adresse à plusieurs vétérinaires.

ART. 13

Les règles des art. 3 et 8 de l'art. 11 s'appliquent aussi pour l'usage vétérinaire de l'eau-de-vie, avec cette différence que l'ordonnance du vétérinaire doit mentionner avec le nom, la profession et l'adresse des propriétaires de l'animal ou de celui qui, pour le moment, en est responsable, l'espèce d'animal dont il s'agit.

Les ordonnances d'un vétérinaire ne peuvent être remplies que par une pharmacie de la province (fylke) même où le vétérinaire a son cabinet ou dans les provinces limitrophes.

Dans des cas exceptionnels, le Département peut autoriser des dérogations au paragraphe précédent.

ART. 14

A la réquisition écrite d'un dentiste, peut être délivrée par une pharmacie une quantité mensuelle maxima de 4 demi-bouteilles de cognac pour l'usage médical de ses clients pendant leur traitement chez lui.

Tout dentiste doit, aux époques fixées par le Ministère, envoyer au conseil médical un état des réquisitions et des quantités qu'il a utilisées pour ses clients. Il doit, sur ce tableau, attester par sa signature que les quantités n'ont été employées que pour ses clients.

Le Roi ou son mandataire peut ordonner que les réquisitions soient établies sur des formules autorisées et donner des instructions plus précises sur le contrôle.

Tout dentiste peut, en outre, prescrire sur des ordonnances jusqu'à 100 grammes d'alcool dilué pour l'usage externe, comme eau pour la bouche et liquides analogues.

Les mélanges doivent être composés de telle manière qu'ils ne puissent être employés pour s'enivrer.

Toute ordonnance doit porter le nom, l'âge, la profession et l'adresse du bénéficiaire. Elle n'est valable que pour une seule fois.

Les prescriptions des paragraphes 2, 3 et 4 de l'art. 4 et les articles 5 et 8 s'appliquent aux réquisitions traitées au premier paragraphe de cet article, pour l'ordonnance des mélanges contenant plus de 21 % d'alcool en volume.

Si un dentiste abuse du droit qui lui est conféré par les parag. 1 et 4 de cet article, le Roi peut, conformément à l'avis du Conseil de l'Institut dentaire de l'Etat, limiter ou suspendre pour un certain temps les droits de celui-ci.

Le dentiste devra avoir été au préalable mis en mesure de s'expliquer.

ART. 15

Tous ceux qui, par application des dispositions de cette loi, viennent à connaître la situation des médecins, vétérinaires, dentistes, pharmaciens et clients sont tenus au secret professionnel envers les tiers.

ART. 16

Les contraventions aux prescriptions de cette loi, et aux règlements établis à l'occasion de cette loi sont punies d'amendes ou d'emprisonnement pouvant aller jusqu'à six mois. L'infraction doit être cependant considérée comme contravention.

ART. 17

Cete loi sera mise en vigueur à la date que fixera le Roi.

Cette loi, modifiant le régime de distribution, dans la médecine, des boissons alcooliques titrant plus de 21° a été votée le 30 novembre 1923 et promulguée quelques jours après.

Sous la physionomie qu'elle a prise au cours des débats parlementaires, elle ne peut que rendre plus difficile encore qu'elle ne l'est aujourd'hui, la consommation de nos vins de liqueur, toniques et apéritifs, et de nos excellentes eaux-de-vie par la population norvégienne. Bien que dans le protocole de signature de la convention franco-norvégienne du 23 avril 1921 ait été introduite une clause qui nous assure la vente, dans ce pays, d'un minimum de 400.000 litres de spiritueux, on se demande ce que le Gouvernement norvégien pourra en faire, si, de toutes manières, il met obstacle à la consommation.

G. THOMAS.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1924 (H. A.). — Les grands vins de France (P. M.). — Propos vinicoles (Dr A. Hubert et Dr R. Karlen). — Un projet de loi relatif à la protection des appellations d'origine. — La mention de l'appellation d'origine dans les soumissions d'enlèvement. — Décret du 24 novembre 1923 organisant les services d'inspection phytopathologique.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1924

L'année 1924 débute bien, en ce qui concerne la situation du marché ; il est bien dommage que, serein de ce côté, le ciel soit assombri, par ailleurs, de graves préoccupations, dues à la situation générale du pays, qui pour les raisons extra-économiques donne des craintes sérieuses aux amis de la viticulture.

La crise de mévente, aiguë il y a huit mois, aussi bien dans les régions de vins de consommation courante que dans les vignobles de grand cru, s'est résolue d'elle-même (a-t-on dit) et partout. Pour être seulement juste et

exact, reconnaissons qu'elle a été fortement aidée à sortir d'une situation très précaire. La suppression de la taxe de luxe a certainement joué un rôle capital dans la reprise si heureuse de la consommation de nos grands vins; les mesures de protection réclamées par les groupements viticoles, l'adoucissement des tarifs de transport des vins ont aidé, avec la récolte relativement réduite, à la fermeté, puis à la hausse lente, raisonnable, mais continue des cours des vins ordinaires. Les chiffres du tableau ci-joint sont la meilleure démonstration que l'on puisse faire de cette affirmation que la situation économique viticole est des plus favorables.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
1. Octobre.....	7.337.403	6.557.279	4.238.411	3.773.332	11.539.455	10.618.991
2. Novembre...	5.270.830	3.956.355	3.966.887	3.903.976	12.431.831	10.748.126
3. Décembre...	4.435.394	4.072.013	3.354.148	3.354.148	12.700.347	10.681.264
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
4. Janvier.....	4.453.433	4.235.786	4.261.102	4.217.537	12.578.804	10.781.869
Totaux	21.497.060	18.821.433	15.820.548	15.248.993	12.578.804	10.781.869

Malgré un déficit de disponibilités de 6 millions d'hectolitres environ sur l'an dernier, les sorties sont, au bout de quatre mois, en excédent de 2.600.000 hectolitres; malgré des prix en hausse à la consommation, celle-ci est de près de 600.000 hectolitres supérieure, dans le premier trimestre de la campagne, à ce qu'elle fut l'an dernier. Quant aux stocks du commerce, ils sont de près de 2 millions d'hectolitres supérieurs à ce qu'ils étaient à fin janvier 1923, bien que légèrement en baisse depuis le mois dernier. Constitués par des achats à des prix que le commerce considère comme élevés (entre 8 et 9 fr. le degré pour les vins les moins généreux), ces stocks sont une garantie contre la baisse; nous n'oublions pas de faire état de ce facteur dans notre examen impartial de la situation.

La *Revue* a signalé le courant subit et de plus en plus intense des affaires dans toutes les régions à grands vins. Quels que soient les motifs de cette ruée aux achats, il faut enregistrer ce renversement de la situation comme un événement favorable aux intérêts viticoles. Est-ce l'annonce de la faillite de la prohibition dans les pays scandinaves, de l'indécision qui semble faire prévoir une rupture d'équilibre en faveur des boissons que nous appelons, nous, « hygiéniques » aux Etats-Unis; est-ce aussi la manœuvre aussitôt dénoncée des capitalistes d'Outre-Rhin: est-ce tout simplement un renouveau de prospérité qui nous était bien dû après de si dures épreuves, le renouveau qui nous a été si souvent promis, si nous savions *tenir?* L'avenir nous le dira prochainement.

Pourquoi faut-il que, dans des conjonctures aussi favorables, des inquiétudes graves viennent assaillir les viticulteurs? D'abord l'élévation certaine des tarifs de transport qui vont encore augmenter la charge déjà si scandaleusement exagérée que supportent les vins. Ensuite l'augmentation générale

de *un cinquième* sur les droits et impôts. Les vins et les alcools seraient écrasés cette fois, eux qui fournissent au Trésor des recettes infiniment supérieures, si on considère leur valeur intrinsèque, à celles qu'apportent les autres denrées nationales utiles. Le patriotisme des vignerons est bien connu : taxés, réquisitionnés pendant la guerre, chargés depuis l'armistice d'impôts spéciaux auxquels, le voudraient-ils, il leur est impossible de se soustraire, ils ont montré, en toutes circonstances, qu'ils étaient « une matière imposable » docile et dévouée. Mais qu'on y prenne garde ! Ce serait une lourde faute que de pousser l'exagération au delà du point qu'elle a atteint. Il ne faut pas tuer la poule aux œufs d'or, ni décourager des producteurs qui ont ce mérite exceptionnel de faire naître, grâce à la vigne, des richesses là où, sans elle, ne subsisterait plus que la lande ou le désert. Trop de régions viticoles déjà sont dépeuplées, peu à peu abandonnées. Au lieu de persécuter ceux qui restent, donnez-leur plutôt des garanties et des apaisements. On demande, pour le vin, non pas un régime de faveur, mais seulement la justice. Celle-ci a été méconnue quand on a établi les impôts et les tarifs de base. Il ne faut pas se lasser de le répéter (1). H. A.

Les grands vins de France. — La Commission d'exportation des grands vins de France, présidée par M. Guestier, et dont M. B. de Mun est l'actif et distingué secrétaire général, a convié, le mercredi 20 février, un auditoire choisi pour entendre une allocution brève mais fort éloquente de M. de Mun, et pour assister à la « première » projection d'un film destiné à faire connaître et aimer, partout, nos grands vins français.

Cette réunion, tenue au Théâtre Cora Laparcerie, a eu le plus légitime succès. Elle a été suivie d'un goûter au cours duquel les invités ont pu mettre en pratique les préceptes énoncés par le film sur l'art de présenter et de déguster les vins ; cette leçon a permis aux étrangers, aux journalistes, aux nombreuses personnalités qui l'ont recueillie, de joindre au souvenir de ce qu'ils avaient vu, sur l'écran, le témoignage de leurs autres sens, également charmés, et d'affirmer en connaissance de cause, que nos vignobles et nos vins, sont les premiers du monde. Nous sommes persuadés que les privilégiés qui ont vu et goûté resteront de fidèles adeptes de nos grands crûs de France. P. M.

Propos viticoles. — La question des bouillies mouillantes est à l'ordre du jour ; l'intérêt qu'elle présente est d'autant plus grand que la période des traitements approche.

D'après des travaux récents, la substance qui rendrait les bouillies le plus efficacement mouillantes est le savon employé à la dose de 500 grammes par hectolitre. Des essais ont été faits sur des bouillies arsenicales en Allemagne où cet insecticide est très employé, mais les bouillies cupriques se trouvent également bien d'une adjonction de savon.

Il est à remarquer cependant que les bouillies à l'arseniate de plomb additionnées de savon provoquent souvent des brûlures. Une station agricole américaine vient d'étudier la question et a trouvé que le savon dissolvait des quantités notables d'arseniate, surtout de l'arseniate diplombique.

On peut ajouter aux bouillies cupriques ou arsenicales de la caséine ou de la dextrine, deux corps dont l'usage est très répandu pour rendre les bouillies mouillantes ; cependant tout récemment deux auteurs américains ont trouvé que ces matières n'avaient aucune efficacité ; cette opinion est tout à l'opposé de celle généralement admise.

Un produit insecticide et anticryptogamique récemment préconisé aux Etats-Unis pourrait rendre des services à la fois pour la destruction du Mildiou et celle des larves de Pyrale, d'Eudémis, etc... Il s'agit en l'espèce d'huile de machine émulsionnée dans de la bouillie bordelaise.

(1) La Chambre des Députés vient d'exclure les droits sur les vins de la liste des impôts qui seront majorés de deux décimes. Elle n'a malheureusement pas accordé la même exemption aux droits sur les alcools.

L'huile, de même que le pétrole, ne peut former d'émulsion stable avec l'eau qu'en présence d'un agent émulsionnant. Le corps le plus souvent employé dans ce but est le savon, mais la bouillie bordelaise ou la bouillie au sulfate de fer peuvent très bien remplir ce rôle.

On ajoute à l'huile le sulfate de cuivre et une partie de l'eau; puis on additionne le tout de chaux mise en suspension dans le reste de l'eau.

Une pareille émulsion contenant 2 % d'huile aurait une action insecticide considérable.

Puisque nous en sommes à la question anticryptogamique, il nous parait bon de dire quelques mots du Rougeot, qui a causé en France des dégâts considérables ces dernières années et a fait également son apparition dans d'autres pays, notamment en Suisse et en Autriche.

Dans ces pays, on considère le Rougeot comme une maladie cryptogamique et le champignon qui le provoque est connu et déterminé. Le traitement se fait donc généralement à l'aide de bouillies anticryptogamiques, particulièrement de bouillie bordelaise à 2 %, appliquées dès le départ de la végétation.

En France, au contraire, aucun champignon n'a jamais pu être décelé et le Rougeot est classé dans les maladies physiologiques. Il n'est donc pas impossible que l'on ait à faire à deux affections distinctes présentant les mêmes caractères extérieurs.

En matière de fumure, on a beaucoup parlé des phosphates de fer et d'alumine; ces deux corps se sont montrés très efficaces, surtout à l'état de poussière très fine, forme sous laquelle leur dissolution par les eaux du sol se fait le mieux.

D'après des recherches américaines, la calcination de ces phosphates augmente notablement leur assimilabilité par les plantes, car non seulement leur structure cristalline se trouve détruite, mais encore certains hydrates sont décomposés avec formation de phosphates plus assimilables.

Contrairement à ce qui est souvent admis, il semble que ces phosphates sont plus efficaces dans les sols calcaires où les eaux à réaction alcaline les dissolvent, les amenant ainsi en contact immédiat avec les racines.

Au contraire, le phosphate de chaux est insolubilisé dans un milieu alcalin et ne convient qu'aux sols non calcaires.

Signalons pour terminer que des auteurs italiens ont parlé récemment de l'action des rayons ultra-violets sur la fermentation des moûts avec des levures sélectionnées accoutumées à ces rayons; un groupe de viticulteurs se préparerait même à appliquer la méthode au traitement des vendanges en faisant agir sur la surface du moût les rayons émis par une lampe en quartz à vapeur de mercure.

La question n'est point nouvelle puisqu'elle avait fait parler d'elle, en France, il y a une quinzaine d'années; elle avait été abandonnée par suite des difficultés que présente son application.

Les rayons ultra-violets ont une forte action stérilisante et détruisent bactéries et levures; mais les matières dissoutes dans le moût ou le vin empêchent leur pénétration au delà d'une épaisseur de quelques dizièmes de millimètres de liquide. Ils sont absorbés par les colloïdes: gommes et tanins, et la matière colorante elle-même en retient une partie.

Il faudrait donc un appareillage compliqué pour étaler le moût en couche mince, et l'on est en droit de se demander quels résultats peuvent bien être obtenus par la simple suspension d'une lampe à rayons U. V. au sommet d'une cuve à fermentation.

Le conseil a été donné récemment par un auteur allemand d'exposer au soleil, pendant quelques jours, les tonneaux moisis, pour tuer le champignon de la moisissure. Serait-ce sous l'action des rayons U. V. de la lumière solaire que se ferait cette stérilisation... si elle se fait vraiment?

Dr A. Hubert et Dr R. Karlen.

La mention de l'appellation d'origine dans les soumissions d'enlèvement. — Nous avons attiré l'attention de nos lecteurs, dans notre numéro du 3 janvier dernier, sur un arrêt de la Cour de Cassation (Chambre criminelle) du 20 octobre 1923, d'après lequel « toute expédition de vin faite avec appellation d'origine doit être précédée d'une soumission mentionnant cette appellation ».

La Cour Suprême, admettant le pourvoi formé par la Régie contre un arrêt de la Cour d'appel de Dijon avait, en conséquence, cassé cet arrêt et renvoyé l'affaire devant la Cour de Besançon. Or, cette dernière Cour vient de rendre sa décision, refusant d'accepter la thèse de la Chambre Criminelle et jugeant dans le même sens que la Cour de Dijon, c'est-à-dire déclarant qu'aucun texte répressif ne sanctionne actuellement le défaut de mention de l'appellation d'origine dans les soumissions d'enlèvement. Nous aurons sans doute prochainement un arrêt de la Cour de Cassation, toutes Chambres réunies, qui fixera définitivement le droit sur cette question.

Décret du 24 novembre 1923 organisant les services d'inspection phytopathologique

TITRE PREMIER. — Généralités.

Article premier. — L'inspection phytopathologique comprend :

1° La surveillance de l'état sanitaire des cultures et la lutte contre les invasions d'animaux et végétaux nuisibles ;

2° Le contrôle des établissements appartenant à des exportateurs de produits végétaux et la délivrance des certificats phytopathologiques.

Art. 2. — Le personnel de l'inspection phytopathologique est constitué :

1° Par un cadre permanent comprenant 3 inspecteurs dont l'un remplira les fonctions de chef de service ;

2° Par des agents temporaires nommés, selon la mission qui leur est confiée, inspecteurs adjoints ou contrôleurs pour une période inférieure à un an et dont le nombre varie suivant les besoins du service et dans les limites des crédits budgétaires.

TITRE II. — Surveillance des cultures et lutte contre les maladies des plantes.

Art. 3. — Les inspecteurs sont chargés chacun d'une circonscription dont les limites sont fixées par arrêté du ministre de l'Agriculture. Ils ont pour mission d'assurer, conformément aux avis du comité consultatif des épiphyties et suivant les instructions du ministre de l'Agriculture, la direction scientifique du contrôle, de surveiller les travaux des contrôleurs, de donner à ces agents les instructions de détail dont ils peuvent avoir besoin, d'effectuer sur le terrain et au laboratoire, toutes vérifications et constatations d'ordre scientifique nécessaires, de centraliser et coordonner tous renseignements utiles sur la situation sanitaire des cultures et de préparer les projets d'instruction adressés aux agents temporaires du service.

Les inspecteurs ont aussi pour mission de surveiller, avec la collaboration des directeurs des services agricoles, l'état sanitaire des cultures, de prendre, avec l'aide des offices agricoles régionaux et départementaux, toutes mesures utiles pour lutter contre les invasions de rongeurs, d'insectes et végétaux nuisibles, de vulgariser les méthodes de traitement, de provoquer la création de syndicats de défense, de visiter les pépinières et établissements soumis au contrôle de l'Etat, de délivrer les certificats phytopathologiques et de remplir toute mission de leur compétence qui pourrait leur être confiée par le ministre de l'Agriculture.

Les inspecteurs se tiennent en liaison avec les fonctionnaires relevant de l'Institut des Recherches agronomiques et notamment avec les directeurs des laboratoires d'entomologie et de phytopathologie pour les tenir au courant des invasions de parasites animaux ou végétaux nuisibles aux cultures et leur

demander tous renseignements utiles au point de vue scientifique pour assurer, dans les meilleures conditions possibles, la défense des cultures.

Art. 4. — Le personnel de l'inspection est recruté au concours dans les conditions déterminées par arrêté du ministre de l'Agriculture.

Art. 5. — Les traitements et les classes des inspecteurs prévus à l'article 2 du présent décret sont fixés comme suit :

1re classe	13.000 francs
2e classe	12.000 —
3e classe	11.000 —
4e classe	10.000 —
5e classe	9.000 —

Il est pourvu aux emplois dans la limite des crédits disponibles.

Toute nomination a lieu à la dernière classe de l'emploi ; l'avancement a lieu 2/3 au choix, et 1/3 à l'ancienneté, avec minimum de trois ans.

L'inspecteur chef du service recevra, en sus de son traitement, une indemnité annuelle de 1.500 francs non soumise à retenue. Cette indemnité est exclusive de toute autre rémunération pour travaux supplémentaires ou responsabilité spéciale.

Les inspecteurs adjoints et les contrôleurs recevront, à titre de rémunération, une indemnité journalière non soumise aux retenues prescrites par la loi du 9 juin 1853, sur les pensions civiles et fixées comme suit :

Inspecteurs adjoints	25 francs
Contrôleurs	20 —

Art. 6. — Les traitements et salaires prévus à l'article 5 sont exclusifs de toute gratification. Aucune indemnité ou avantage accessoire, de quelque nature que ce soit, ne pourra être attribué aux inspecteurs, inspecteurs adjoints et contrôleurs du service phytopathologique que dans les limites et conditions fixées par un décret contresigné par le ministre de l'Agriculture et le ministre des finances et publié au *Journal officiel*.

Art. 7. — Le remboursement des frais de déplacement et de séjour des fonctionnaires de l'inspection phytopathologique est effectué conformément aux dispositions réglementaires applicables aux fonctionnaires des services extérieurs du ministère de l'Agriculture, ces fonctionnaires étant classés : les inspecteurs en 2e catégorie, les inspecteurs adjoints et les contrôleurs en 3e catégorie.

Art. 8. — Il n'est en rien innové à la réglementation relative à l'Institut des Recherches agronomiques qui reste chargé de rechercher les meilleures méthodes de lutte contre les maladies des plantes, méthodes qui, après approbation par le Comité consultatif des épiphyties, seront vulgarisées par les fonctionnaires du service phytopathologique, qui en assureront l'application.

TITRE III. — Contrôle des établissements et délivrance des certificats.

Art. 9. — La surveillance des établissements pour lesquels une demande de contrôle a été présentée dans les formes prévues à l'article 11 ci-après, et la délivrance des certificats phytopathologiques aux produits végétaux exportés seront assurées sous le contrôle et la surveillance des inspecteurs du service phytopathologique par les inspecteurs adjoints et les contrôleurs.

Art. 10. — Les dépenses résultant de la surveillance des établissements soumis au contrôle de l'Etat et de la délivrance des certificats phytopathologiques, arrêtées à la fin de chaque exercice par un arrêté du ministre de l'Agriculture, seront couvertes par une taxe annuelle fixe de 20 francs perçue sur chaque établissement contrôlé, le surplus étant réparti proportionnellement à la valeur marchande des produits pour lesquels la délivrance d'un certificat phytopathologique a été demandée.

La part afférente à chaque exportateur est recouvrée au moyen de titres de perception établis et délivrés par le ministre de l'Agriculture, même dans

le cas de refus partiel ou total de délivrance des certificats phytopathologiques. Ces parts sont ensuite encaissées au titre des « produis divers du budget ».

Art. 11. — Tout exportateur de « produits de pépinière », qui désire soumettre son exploitation à l'inspection phytopathologique, doit adresser au ministre de l'Agriculture, avant le 1er avril de chaque année, une demande sur papier timbré conforme au modèle prescrit et contenant l'engagement :

1° De se conformer entièrement aux instructions données par le ministre de l'Agriculture ou par son représentant, en ce qui concerne l'inspection phytopathologique ;

2° De faire connaître, dans une déclaration jointe à sa demande, les emplacements précis où sont situées les plantations soumises à l'inspection et la superficie approximative de chacune d'elles ;

3° De ne pas comprendre dans ses expéditions des végétaux ne provenant pas des plantations susvisées, sans faire connaître à l'inspecteur ou à à l'inspecteur adjoint de sa circonscription chargé de la délivrance des certificats phytopathologiques le nom et l'adresse des pépiniéristes fournisseurs de ces végétaux ; les établissements de ces pépinières devront être également soumis au contrôle de l'Etat ;

4° De joindre à chaque demande de certificat phytopathologique : *a*) une copie certifiée conforme à ses écritures de la facture accompagnant l'expédition, et portant la valeur détaillée et globale de l'expédition ; *b*) une déclaration attestant que les « produits de pépinière » compris dans l'expédition proviennent bien de cultures soumises au contrôle de l'Etat ;

5° De fournir aux agents chargés de visiter ses établissements toutes les facilités que ceux-ci jugeraient nécessaires à l'accomplissement de leur mission ;

6° De payer, dans les délais prescrits, la part qui lui incombera dans les dépenses résultant du fonctionnement du contrôle phytopathologique, conformément aux dispositions de l'article 69 de la loi du 15 juillet 1914 et de l'article 10 du présent décret.

Tout exportateur de « produits agricoles d'origine végétale », qui désire soumettre ses produits à l'inspection phytopathologique, doit adresser une demande sur papier timbré conforme au modèle prescrit et contenant l'engagement :

1° De se conformer entièrement aux instructions données par le ministre de l'Agriculture ou par son représentant, en ce qui concerne l'inspection phytopathologique ;

2° De joindre à chaque demande de certificat une copie, certifiée conforme à ses écritures, de la facture accompagnant l'expédition et portant la valeur détaillée et globale de l'expédition ;

3° De fournir aux agents chargés du contrôle de ses produits toutes les facilités que ceux-ci jugeraient nécessaires à l'accomplissement de leur mission ;

4° De payer, dans les délais prescrits, la part qui lui incombera dans les dépenses résultant du fonctionnement du contrôle phytopathologique, conformément aux dispositions de l'article 69 de la loi du 15 juillet 1914 et de l'article 10 du présent décret.

Art. 12. — L'Etat n'encourt aucune responsabilité pour lui ou ses agents en ce qui concerne les conséquences pouvant résulter, soit pour les exportateurs, soit pour les tiers, de l'organisation ou du fonctionnement du contrôle phytopathologique prévu par le présent décret, ainsi que de l'acceptation ou du refus par les autorités étrangères des certificats phytopathologiques.

Art. 13. — Dès que les fonctionnaires et agents de contrôle ont acquis la conviction que des exportateurs n'ont pas rempli tous leurs engagements, ils doivent en informer d'urgence le ministre de l'Agriculture, qui décide des sanctions à intervenir.

Art. 14. — Le ministre de l'Agriculture et le ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 340 francs et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 francs ; 3e choix, 320 à 330 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 375 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 300 fr. ; vin blanc de 310 à 340 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 340 à 360 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 220 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 220 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1er choix, de 430 à 450 francs ; 2e choix, de 400 à 430 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 220 à 250 francs, 2e choix, de 170 à 220 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 110 à 160 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 190 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 90 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Les vins rosés de » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (18 février 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 62 à 86 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 94 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 730 à 740 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 430 fr. à 440 francs.

Montpellier (12 février). — Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 10°, de 68 à 90 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de 83 à 100 francs l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 720 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 420 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 500 francs.

Béziers (22 février). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 72 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 760 à 770 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à 485 fr. ; trois-six de marc, 86°, 750 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 460 fr. à 465 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 février 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 102 fr. » le degré. Prime pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (23 février). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8° à 12°, de 72 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (23 février). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14°5 à 15°, de 200 à 230 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 71 à 83 francs ; de 10 à 12 , de 83 à 105 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 750 à 760 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 99 fr. 00 à 106 fr. ; orges, 107 fr. à 110 fr., escourgeons, 90 fr. à 92 fr. 00 ; mais, 82 fr. à 94 fr. 00 ; seigle, 85 fr. 00 à 87 fr. 00 ; sarrazin, 98 fr. à 100 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 68 fr. 50 à 69 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 113 fr. 60. — Buenos-Ayres, 74 fr. 14. — Chicago, 84 fr. 97. — Sons, 47 fr. 00 à 70 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 58 à 65 fr. ; chair blanche, de 55 à 65 fr. ; jaune commune, de 52 à 60 francs ; Hollande de 80 à 110 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 75 à 105 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 85 fr. ; paille de seigle, 85 à 110 fr. ; foin, 115 à 170 fr. ; luzerne, 125 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 72 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 61 fr. 00 ; de coprah, 76 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi ; à 86°, 750 à 770 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 381 fr. 00 à 381 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 9 fr. 50 — Veaux, 6 fr. 50 à 12 fr. 50 — Moutons, 6 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse. 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 15 à 13 liv. 2/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 108 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 185 fr. à 195 fr. les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à 115 fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 23 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 14/15 0/0 d'azote, 77 fr. 00 — Cyanamide « Ensac » en poudre 17/19 0/0 d'azote, 4 fr. 50 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0, de 200 à 220 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 22 fr. 50, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 82 fr. 00. — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 350 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : 230 à 280 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 140 à 200 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : 200 à 550 fr. — Poires choix, 400 à 900 fr. — Citrons d'Italie : 5 à 32 fr. le 100. — Bananes : 100 à 170 fr. — Ail : 100 à 250 fr. — Champignons : 1.000 à 1.290 fr — Endives françaises, de 200 à 400 fr. — Pois verts Algérie : de 700 à 850 fr. — Artichauts poivrade : de 40 à 60 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 125 à 225 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 300 à 450 fr. — Noix vertes de 200 à 340 francs. — Chataignes : de 70 à 110 francs. — Asperges : de 20 à 90 francs les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 17 au samedi 23 Février 1924.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	2 »	— 6 »	— 2 »	»	17	8 »	— 6 »	1 »	»
Lundi.....	2 »	— 6 »	— 2 »	»	18	11 »	— 2 »	4. 5	»
Mardi.....	3 »	0 »	1. 5	1	19	7 »	— 2 »	2. 5	»
Mercredi..	5 »	— 4 »	0. 5	»	20	2 »	— 5 »	— 1. 5	traces
Jeudi.....	2 »	— 5 »	— 1. 5	»	21	13 »	1 »	7 »	»
Vendredi..	3 »	— 3 »	0 »	0.2	22	15 »	0 »	7. 5	»
Samedi....	5 »	— 1 »	2 »	traces	23	11 »	— 1 »	5 »	»
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	1 »	— 3 »	— 1 »	»	17	11 »	6 »	8. 5	»
Lundi.....	1 »	— 7 »	— 3 »	»	18	11 »	6 »	8. 5	2
Mardi.....	6 »	— 7 »	0. 5	»	19	10 »	4 »	7 »	4
Mercredi..	2 »	—11 »	— 4. 5	»	20	9 »	5 »	7 »	»
Jeudi.....	3 »	—10 »	— 3. 5	»	21	9 »	6 »	7. 5	»
Vendredi..	7 »	— 9 »	— 1 »	»	22	9 »	4 »	6. 5	»
Samedi....	5 »	— 6 »	— 0. 5	1	23	10 »	6 »	8 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	0 »	» »	» »	»	17	5 »	— 4 »	0. 5	»
Lundi.....	1 »	— 1 »	» »	»	18	6 »	— 4 »	1 »	»
Mardi.....	— 1 »	— 2 »	— 1. 5	»	19	6 »	— 5 »	0. 5	3
Mercredi..	0 »	— 6 »	— 3 »	»	20	2 »	— 3 »	0. 5	»
Jeudi.....	4 »	— 7 »	— 1. 5	»	21	9 »	— 3 »	3 »	»
Vendredi..	5 »	— 6 »	0. 5	»	22	11 »	— 4 »	3. 5	»
Samedi....	5 »	» »	» »	traces	23	8 »	0 »	4 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	9 »	— 5 »	2 »	traces	17	5 »	— 3 »	1 »	»
Lundi.....	14 »	— 1 »	6. 5	»	18	3 »	— 2 »	0. 5	»
Mardi.....	7 »	— 2 »	2. 5	»	19	3 »	— 2 »	0. 5	1
Mercredi..	10 »	— 1 »	4. 5	»	20	4 »	— 2 »	1 »	traces
Jeudi.....	15 »	— 2 »	6. 5	»	21	4 »	— 3 »	0. 5	»
Vendredi..	14 »	— 4 »	5 »	»	22	4 »	— 3 »	0. 5	»
Samedi....	10 »	2 »	6 »	»	23	5 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.